Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 28 kwietnia 1928 roku. № 18.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Piwa dawne i tajemnice piwowarskie.

Powszechnie znane jest mniemanie, że kiedyś, dawniej, wszystko było lepsze, smaczniejsze, zawiesistsze, jednem słowem doskonałe. Niejeden smakosz pamiętający te „lepsze" czasy, dumając nad szklanicą piwa, tęsknie wspomina: „A! Jakie to dawniej były piwa, a portery? Ho! Ho!..." Czy jednak naprawdę tak było? Pozwalamy sobie wątpić. Nie oszczędzano napewno ongiś słodu, który był tani, ale metody pracy piwowarskiej, a przedewszystkiem tak zwane „dodatki", nasuwają pewne refleksje. Z pokolenia na pokolenie przechodzi wieść „jakie to dawniej piwa bywały" i utrwala przez wieki mniemanie, że jest coraz gorzej.

W roku 1923 w naszym tygodniku (Nr. 4) w artykuliku „Jak to in illo tempore bywało..." podaliśmy wyjątki z dziełka pod tytułem: „Gorzelnik i piwowar doskonały czyli sztuka pędzenia wódki i likworów, tudzież warzenia piwa podług naynowszych odkryciów w fizyce, chemji i technologji w trzech częściach wydana przez A. Piątkowskiego w Krakowie 1809 r.". Przymieszki smakowe i aromatyczne takie jak: gwoździki, gałki muszkatelowe, skórki cytrynowe i pomarańcze, liście bobkowe i bobki, macierzanka, lebiodka, kuklik goździkowy, melisa są niczem w porównaniu ze stosowanemi również: ałunem, kremor tartari, koperwasem, karukiem, ziarnem rybiem, jak twierdzi autor „trucizną odurzającą ale którą przez różne ingredyencye zupełnie bezskuteczną się robi".

Poważne wątpliwości nasuwać musi również cały szereg tajemnic piwowarskich, jakie każdy piwowar posiadał w celu zapobieżenia katastrofom technicznym, tajemnic mniej lub więcej skutecznych, lub tylko opartych na zabobonie.

Wiemy co zaleca stosować p. A. Piątkowski, nie wiemy jednak jakiemi tajemniczemi ingredjencjami i sposobami posługiwali się inni piwowarzy i jakich używali środków do poprawy piw zmętniałych, skwaśniałych lub niemusujących.

Starsze jeszcze źródła z roku 1690 opublikowane w „Tageszeitung für Brauerei" przez p. Hannsa Hohmann'a podają szereg bardzo niewinnych ówczesnych tajemnic piwowarskich, musimy jednak wziąć pod uwagę, że były to „tajemnice" publikowane. Jakiemi jednak metodami posługiwano się skrycie o tem zapewne nigdy się nie dowiemy.

Odnaleziony przez Hohmann'a rękopis, memento ówczesnego piwowara, jako dokument jest bardzo ciekawy i daje szereg naiwnych rad i wskazówek, które wywołać muszą uśmiech na ustach każdego dzisiejszego technologa.

Oto kilka „niezawodnych" recept:

„Jak wyklarować piwo, które zmętniało przez podróż lub też z jakiego innego powodu?

Sprawisz to jeżeli do beczy wrzucisz parę pełnych garści czystego piachu żwirowego.

Gdy piwo zmętniało.

Należy wziąć pełną garść dobrej palonej soli i to razem z pewną ilością wody; wlać do beczy i przez noc zostawić w spokoju, to potem się osiądzie, tak, że przyjemne będzie do picia.

Ażeby się piwo długo trzymało.

Włóż do wewnątrz kilka kamyków krzemienia z czystej bieżącej wody, albo też świeże jajko uwiązane na nitce ale codzień nowe.

Skwaśniałe piwo napowrót uczynić dobrem.

Dodaj do beczy 2—3 pełne garście mielonego słodu, wtedy zacznie fermentować na nowo. Albo weź z pola wiechetek owsa razem ze słomą, kiedy zaczyna żółknąć, i zawieś go w beczy.

Gdy piwo skwaśniało w kufach.

Weź pełną garść soli albo dwie i tyleż popiołu i miarę albo trzy wody, wlej i wymieszaj i trzymaj przy tem płachtę za czopem inaczej wszystko wyleci i daj tak do wypicia.

Ażeby war w lecie nie skwaśniał.

Rzuć na piwo, kiedy jeszcze jest gorące, wiór sosnowy, na piędź długi a na kciuk szeroki, to pomaga.

Ażeby burza nie zaszkodziła warowi.

Nakryj kufę, albo kadź deskami, połóż na to cztery czystolniane płachty i posyp na to trochę soli, drobnego żwiru i liści bobkowych.

Ażeby od burzy piwo w beczkach nie wywróciło się.

Sprawisz to ustawiając w piwnicy kilka naczyń z żarzącym się węglem.

Odebrać piwu smak od beczy.

Sprawisz to zawieszając w beczy wiązkę z 35 kłosów pszenicy.

Jak utrzymać piwo świeżem.

Jest to pewna sztuka utrzymać piwo świeżem, aż do ostatniego garnca; gdy się beczę napełniło piwem, wrzuca się potem doń chmielu i kładzie ją na ziemi, wówczas chmiel spływa do góry, trzeba jednak zostawić dziurę do powietrza u góry denka, jeżeli się chce z niej toczyć albo wylać.

Jak uczynić piwo świeżem.

Weź tłuczonego popiołu z łoziny, na jeden czerpak piwa jedną pełną garść popiołu, zarób go z piwem na gąszcz jak breję, potem wlej to do beczy z piwem, dobrze wymieszaj i potem zostaw w spokoju, w ten sposób jest i będzie zupełnie świeże.

Jak uczynić piwo przyjemnem i klarownem.

Weź soli i drożdży piwnych z tego samego piwa, które chcesz doprawić, zbij i wymieszaj to dobrze jedno z drugiem, a gdy się to już stało, dolej piwa z beczy, wymieszaj również dobrze i wsyp wszystko do piwa i znowu dobrze wymieszaj jedno z drugiem, potem zostaw w spokoju i napełnij beczę całkowicie, jednak od góry musi trochę być pusta, żeby módz mieszać, a niektórzy biorą pół tyle ałunu do soli, uważ, dość jest czwartą część zmieszać z solą kwartę na całą kufę piwa, jeżeli dodać więcej, to jest to zadużo, a będzie piękne i do picia jak piwo szwajdnickie".

I czy rzeczywiście przy stanie ówczesnej techniki, stanie wiedzy piwowarskiej możliwe było warzenie piw „doskonałych" jak to się naogół słyszy?

Inni byli ludzie, inne wymagania i inne podniebienia.

CENY PIWA.

Na żadnym rynku nie spotykamy takiej różnicy cen jednakowych produktów, jak na rynku piwnym. Rozbieżność ta jest w większości wypadków wynikiem konkurencji i na małą skalę stosowanego przez niektóre browary dumpingu, w wielu jednak wypadkach zbyt niskie ceny są wynikiem wadliwej kalkulacji. Do tej kategorji zaliczyć przeważnie należy małe browary, których sytuacja naogół nie przedstawia się świetnie i chociaż wstępujemy w okres znacznego polepszenia naszego rynku zbytu, położenie małych i średnich browarów może się nie poprawić, o ile sprawa cen nie będzie dostosowana do rzeczywistych kosztów produkcji. Wiemy doskonale, że jest to sprawa najtrudniejsza do uregulowania, że nie pomogą tu narazie żadne umowy lub zobowiązania i że nawet przewidywanie zbliżającej się katastrofy finansowej nie powoduje otrzeźwienia Walka konkurencyjna rozgorzała i wzrasta coraz bardziej a każdy walczy taką bronią, na jaką go stać: ten kredytami, ten reklamą, inny jakością towaru i wreszcie najsłabszy walczy bronią niemal samobójczą — bo cenami.

Jak możemy już dziś przewidzieć, rok bieżący pod dwu względami niesie nam duże zmiany. Z całą pewnością musimy twierdzić, że rynek piwny znacznie się pogłębia. Spożycie stale się wzmaga poczynając od roku 1925 z początku chwiejnie i nieznacznie a już w lipcu 1927 roku stale i progresywnie. Jeżeli dalszy rozwój naszego rynku iść będzie w tem samem tempie, to, jak dziś już przewidzieć można, sezon letni będzie dla wszystkich bez wyjątku browarów pomyślny pod względem zbytu.

Podkreślamy, że będzie pomyślny tylko pod wzlędem zbytu, gdyż pod innemi względami może okazać się szkodliwy przez powtórzenie błędu, który popełnialiśmy niemal rok rocznie w okresie inflacji.

W latach 1919 do 1924, w miarę spadku marki, ceny piwa były podnoszone w różnych odstępach czasu nigdy jednak nie dochodziły nawet do połowy po-

ziomu złota, ani do poziomu cen surowców, będących przecież jedyną podstawą, na której musimy oprzeć naszą kalkulację. Obserwując odnośne wykresy cen piwa w złocie, uderza co roku z wielką regularnością powtarzający się fakt, że zmiany cen piwa leniwie zbliżające się do parytetu złota w okresie letnim się stabilizują w walucie obiegowej i cena piwa w złocie spada do minimum. Jako rażący przykład służyć może rok 1921, w którym w końcu lata hektolitr piwa kosztował w browarze 2 zł. 40 gr. w złocie. Objaw ten możemy wytłumaczyć tylko nadzieją, jaką miały browary, że po nowych zbiorach jęczmień znacznie stanieje i że sprzedając piwo nawet tanio, zdołają się po żniwach odkupić. Nadzieje jednak stale zawodziły a kapitał obrotowy przepadał, browar się rujnował.

Jest pewna analogja pomiędzy ówczesnym stanem rzeczy i obecnie zapowiadającemi się konjunkturami. W ostatnich czasach jesteśmy świadkami niezwykle intensywnej hauss'y na zboża. Jest to zjawisko normalne na przednówku, ale zastanawia nas, że hauss'a przednówkowa rozpoczęła się tak wcześnie i z taką mocą i niezachwianą tendencją. Jęczmień browarny dochodzi dziś do ceny 60 złotych, pomimo, że znaczna część naszego zapotrzebowania jest już pokryta, że popyt nie jest już tak gorączkowy. To samo zjawisko, oczywiście, obserwujemy na zbożowym rynku międzynarodowym, a niepomyślne horoskopy na temat tegorocznych zbiorów muszą obudzić naszą czujność.

Obecne ceny piwa, niezmieniane oddawna, oparte na kalkulacji przy cenie jęczmienia znacznie niższej, muszą być dostosowane do obecnej wartości surowca. Czy jęczmień stanieje po żniwach tego nikt dziś przewidzieć nie jest w stanie a wszystko przemawia prędzej za tem, że ceny zbóż utrzymają się na dzisiejszym poziomie.

Jeżeli i tym razem oprzemy się na nadziejach, które nas kołysały w okresie inflacji, to przy wzrastającem spożyciu piwa i intensywnym sezonie letnim przy obecnych cenach gładko, szybko i sprawnie wyzbędziemy się słodu i chmielu, a wątpliwe jest czy zdołamy się odkupić w surowcach.

Powtórzy się to, co przeżywaliśmy wielokrotnie w czasach inflacji.

X.

ZBYTEK W BROWARZE.

Oddawna wiadomo, że piwo pod względem chemicznym zupełnie nie atakuje niklu i że w naczyniach z tego metalu doskonale się konserwuje. Niestety, cena niklu jako metalu półszlachetnego, uniemożliwia stosowanie go w browarnictwie. A jednak jeden z browarów niemieckich, o czem pisze „Wochenschrift für Brauerei" (31.XII.27) zainstalował jedenaście tanków niklowych o pojemności 275 htl. każdy.

Wstępne badania ujawniły zupełną nieszkodliwość niklu w stosunku do piwa, co potwierdzają w całej rozciągłości wyniki praktyczne. Po dłuższem posługiwaniu się niklowemi tankami nie stwierdzono żadnych choćby najmniejszych uszkodzeń powierzchni, a piwa otrzymywane były wyśmienite pod każdym względem.

Mechaniczna wytrzymałość tego metalu zbliżona jest do wytrzymałości stali, a więc zbędne są wszelkie obmurowywania i tanki niklowe można ustawić śmiało jeden na drugim bez żadnych rusztowań i podparć. Obmurowanie lub obetonowanie tan-

kow nie powoduje również żadnych złych następstw, gdyż alkaliczne składniki cementu absolutnie nie oddziałują na nikiel.

Zupełna obojętność niklu na działanie szkodliwych czynników, nawet gdy jest w kontakcie z żelazem, zapewnia tankom wprost nieograniczoną trwałość. Zaznaczyć przytem trzeba, że nikiel opiera się nawet działaniu rtęci.

Niewiele browarów może jednak pozwolić sobie na taki zbytek, ze względu na cenę, która musi być bardzo wysoka. Już tanki z nieutleniającej się stali, która jest tylko stopem stali, niklu i chromu, są bardzo drogie i dla wielu browarów niedostępne.

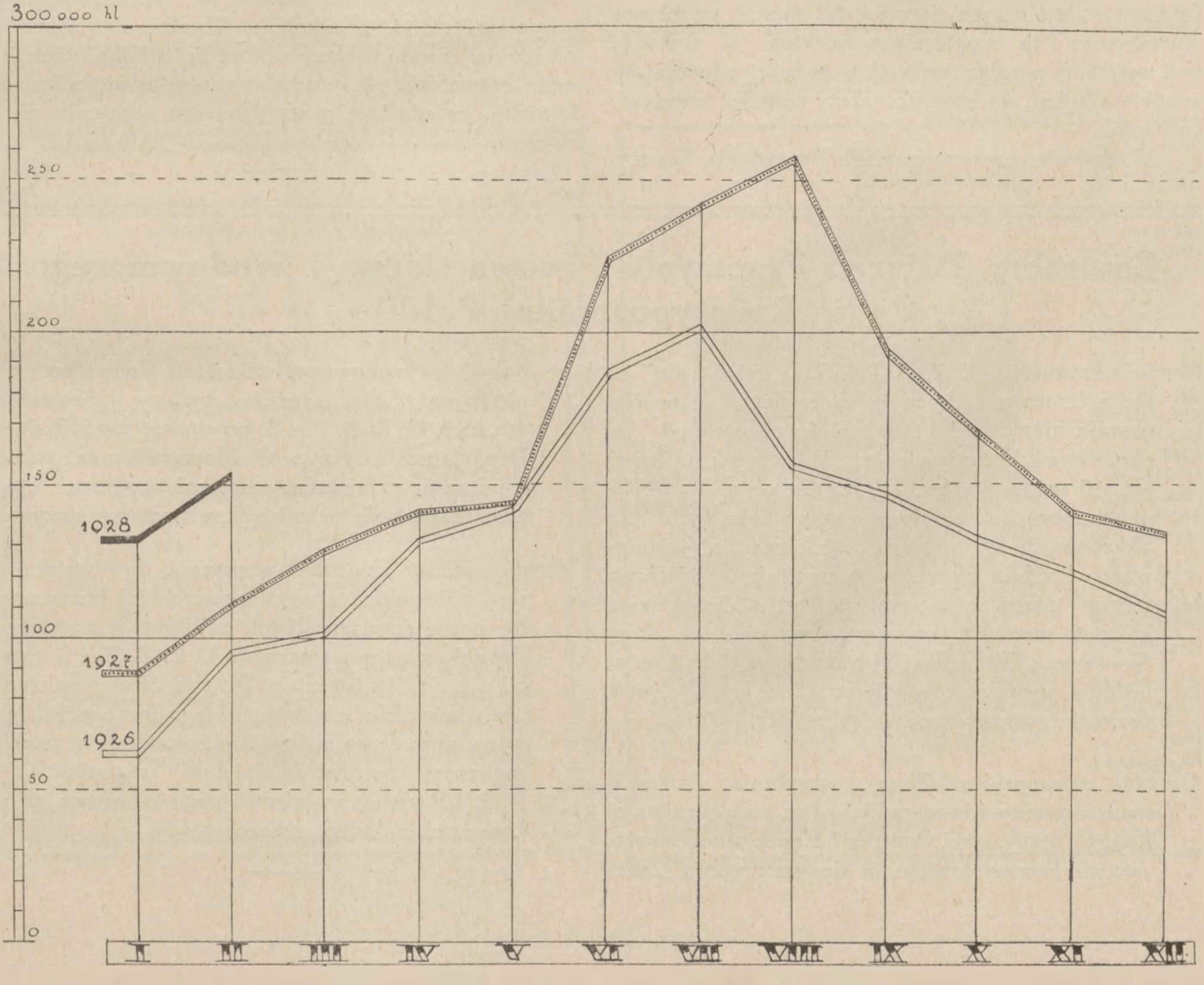
Pomimo to jednak nie jest wykluczone, że w przyszłości nikiel znajdzie szerokie zastosowanie w browarach, kiedy zostanie wynaleziony sposób trwałego i mocno przylegającego powlekania niklową warstwą wewnętrznych powierzchni tanków.

Dzisiaj, niestety, takiego sposobu jeszcze nie znamy a niklowa powłoka po niedługiem użyciu łatwo odpryskuje przez co nie może mieć zastosowania w browarach.

SPRZEDAŻ DETALICZNA PIWA.

Jak donosi „Dom Gościnny" z dnia 1 — 15 kwietnia (Nr. 7) Polsko-Chrześcijański Związek Restauratorów w Poznaniu otrzymał z Ministerstwa Skarbu od p. Dyrektora Departamentu Akcyz i Monopolów wyjaśnienie następującej treści:

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



„Polsko - Chrześcijański Związek Towarzystw Restauratorów w Poznaniu, św. Marcin 44 w odpowiedzi na podanie swe z dnia 8 i 16 marca r. b. L. 2972 i 3011/28 w sprawie wyjaśnienia, czy na sprzedaż piwa, wina i miodu wymagane jest zezwolenie władz skarbowych, otrzymał następującej treści odpowiedź:

„Ministerstwo Skarbu oznajmia, że w myśl art. 79 Ustawy z dnia 31 lipca 1924 roku o monopolu spirytusowym wydawanie zezwoleń na detaliczną i hurtową sprzedaż napojów alkoholowych, do których zalicza się również piwo, wino i miód, należy do kompetencji władz skarbowych.

Gdyby postanowienia wymienionego wyżej artykułu mówiły nie o „napojach alkoholowych" a o wyrobach spirytusowych, to w takim razie pod to pojęcie nie podpadałyby piwo, wino i miód, gdyż napoje te nie są wyrabiane bezpośrednio ze spirytusu tymczasem ustawa ta mówi o napojach alkoholowych, do których bezsprzecznie zaliczyć należy piwo, wino i miód.

Art. 79 Ustawy z dnia 31 lipca 1924 roku używając wyraz „napoje alkoholowe" nie wprowadza w tym względzie żadnych ograniczeń, nie przewiduje żadnego podziału tych napojów na napoje, wyrobione ze spirytusu i te zawierające spirytus, a podciąga pod odnośny przepis wszystkie napoje, zawierające w sobie alkohol, do których należy również piwo, wino i miód.

W nowych rozporządzeniach Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 26 marca 1927 roku (Dz. U. R. P. Nr. 32 za 1927 rok, poz. 289) art. 75—78 wogóle w całym rozdziale mowa o napojach alkoholowych, na które wymagane jest zezwolenie władz skarbowych i szczegółowo podany jest sposób udzielania tych *zezwoleń na sprzedaż wszelkich napojów alkoholowych — nietylko wódek, lecz również piwa, wina i miodu, jako zawierających alkohol o mocy 2½%, a które w myśl par. 1 Ustawy antialkoholowej z dnia 23 kwietnia 1920 roku* (Dz. U. R. P. Nr. 35, poz. 299 z dnia 21 maja 1922 roku), podlegają ograniczeniom.

Reasumując powyższe, Ministerstwo Skarbu stwierdza, że w myśl obowiązujących ustaw na sprzedaż napojów alkoholowych, a w tej liczbie i na sprzedaż piwa, wina i miodu, jako zawierających w sobie alkohol, wymagane jest zezwolenie władz skarbowych.

(—) *Wojtowicz*
Dyrektor Departamentu".

Warszawa, dn. 31 marca 1928 r.

Podkreślić tu musimy, że wyjaśnienie powyższe wyraźnie mówi o konieczności posiadania zezwolenia władz skarbowych na handel piwem, zawierającem więcej aniżeli 2½% alkoholu. Wynika stąd jasno, że na handel piwem niższej zawartości alkoholu specjalnego zezwolenia nie potrzeba a wystarcza tylko wykupienie świadectwa przemysłowego i patentu akcyzowego.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Kredyt akcyzowy. C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Departamentu Akcyz i Monopolów z prośbą o wyjaśnienie od którego dnia rozpoczyna się okres kredytowanych opłat akcyzowych na mocy art. 10 ustawy o opodatkowaniu piwa. W podaniu umotywowano słuszne stanowisko tych Izb Skarbowych, które za początek sześciotygodniowego kredytu akcyzowego uważają ostateczny termin płatności akcyzy to jest siódmy dzień każdego miesiąca, wbrew czemu niektóre Izby Skarbowe i Lotna Komisja Skarbowa liczą kredyt od dnia pierwszego w miesiącu, co skraca ustawą przyznany okres kredytowy o cały tydzień.

Drożdże piwowarskie. Zakaz wysyłania prasowanych drożdży piwowarskich, bez zaprowadzonej kontroli akcyzowej, koncesji i specjalnego świadectwa przemysłowego, w dużym stopniu zaniepokoił małe browary, które stale do tej pory zaopatrywały się w świeże kultury w browarach wielkich. C. Z. P. P. i S. powtórnie zwrócił się do Departamentu Akcyz i Monopolów z prośbą o jaknajśpieszniejsze zniesienie zakazu, który grozi katastrofą przedsiębiorstwom mniejszym.

Normy zaniku. Znaczna większość browarów nie jest zadowolona z wyznaczonych jej przez urzędy norm dopuszczalnych zaników w produkcji. Zgodnie z uchwałą zarządu C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Ministerstwa Skarbu, ażeby na żądanie właściciela lub technicznego kierownika browaru, dozwolone normy zaniku podlegały rewizji, przyczem związki dzielnicowe względnie C. Z. P. P. i S. delegowałyby jednego ze swoich członków w charakterze rzeczoznawcy.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	20/IV.	55 — 56 zł.
	23/IV.	54 — 55 zł.
	24/IV.	54 — 55 zł.
	25/IV.	54 — 55 zł.
Bydgoszcz	20/IV.	48 — 50 zł.
Katowice.	23/IV.	53 — 56 zł.
	24/IV.	53 — 56 zł.
Lublin.	19/IV.	47 — 48 zł.
Lwów.	23/IV.	47 — 48 zł.
Poznań.	19/IV.	48 — 50 zł.
	21/IV.	49 — 51 zł.
	23/IV.	49 — 51 zł.
	25/IV.	49 — 51 zł.
Wilno.	20/IV.	57 zł.
	24/IV.	57 zł.
Berlin.	19/IV.	254 — 290 mk. n.
	20/IV.	254 — 290 mk. n.
	21/IV.	254 — 290 mk. n.
	23/IV.	254 — 290 mk. n.
	24/IV.	254 — 290 mk. n.
	25/IV.	254 — 290 mk. n.
Hamburg	19/IV.	12.75 flh. Dun. Ros.
	21/IV.	12.70 flh. Dun. Ros.
	23/IV.	12.75 flh. Dun. Ros.
	24/IV.	12.75 flh. Dun. Ros.
	25/IV.	12.75 flh. Dun. Ros.
	19/IV.	12.80 flh. La Plata
	21/IV.	12.70 flh. La Plata
	23/IV.	12.70 flh. La Plata
	24/IV.	12.65 flh. La Plata
	25/IV.	12.65 flh. La Plata
	19/IV.	12.25 flh. Marokko
	21/IV.	12.20 flh. Marokko
	23/IV.	12.40 flh. Marokko
	24/IV.	12.25 flh. Marokko
	25/IV.	12.25 flh. Marokko
Chicago.	18/IV.	Malting 97 — 105 cts. za bushel
	19/IV.	Malting 97 — 105 cts. za bushel
	20/IV.	Malting 96 — 107 cts. za bushel
	21/IV.	Malting 96 — 107 cts. za bushel
	23/IV.	Malting 93 — 107 cts. za bushel
	24/IV.	Malting 93 — 108 cts. za bushel
Nowy York.	18/IV.	Malting 108 cts. za bushel
	19/IV.	Malting 107½ cts. za bushel
	20/IV.	Malting 107 cts. za bushel
	21/IV.	Malting 107 cts. za bushel
	23/IV.	Malting 107½ cts. za bushel
	24/IV.	Malting 107½ cts. za bushel

Poznań 1929.

CENY CHMIELU.

Lwów 21/IV. Na rynku chmielu z powodu niepogody w ostatnich dniach popyt jeszcze nie powiększył się wbrew oczekiwaniom, wobec tego sytuacja: ceny nadal niezmienione

Zawiadamiamy, że dnia 5 i 6 maja r. b. odbędzie się w Poznaniu

WALNY WIOSENNY ZJAZD

naszego Związku w następującym porządku:

Dnia 5 maja o godz. 20-ej:

Spotkanie przybyłych Kolegów w Sali Piwnicy Ratuszowej przy Starym Rynku.

Dnia 6 maja o godz. 10-ej:

Początek obrad.

Jednocześnie prosimy uprzejmie P. P. Właścicieli Browarów i Dyrektorów o łaskawe umożliwienie naszym Kolegom wzięcia udziału w Zjeździe.

Związek Piwowarów w Polsce.

Sekretarz: *(—) K. Kaempe.*

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; ½ str. Zł. 80.—; ⅓ str. zł. 60—; ¼ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. **Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.**

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.